Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

Witbier Belga (Estilo Hoegaarden)



ABV	4.9%	Cor	8 EBC	Amargor	12 IBU

Descrição:
Wit Beer baseada na icônica cerveja belga, Hoegaarden. É uma cerveja branca turva, tradicionalmente considerada uma bebida de verão. Deixa um gosto amargo e prolongado. Esta cerveja é um pouco amarga, com sabor maduro e servida bem gelada. Normalmente é consumida como aperitivo com uma rodela de laranja no copo.

Serviço:
Temperatura: 2-6°C

DICA DO CERVEJEIRO
Para uma melhor filtração, adicione 2-4% de casca de arroz.

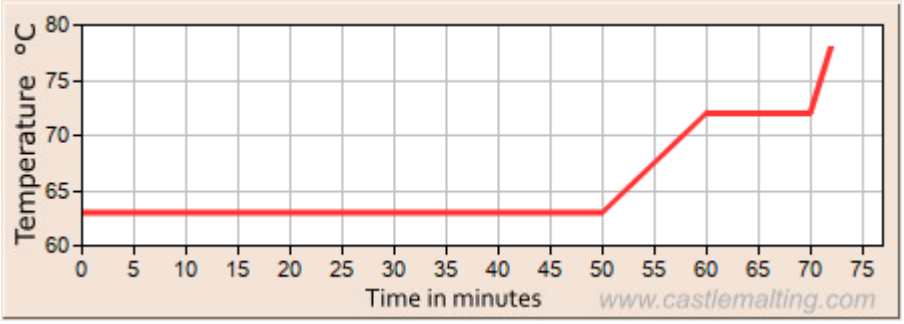
Esta receita é oferecida pela Castle Malting ®. Um resultado bem-sucedido não pode ser garantido. Algumas modificações podem ser necessárias para atender a características específicas dos ingredientes e condições tecnológicas específicas da cervejaria. Para mais informações e serviços, entre em contato: info@castlemalting.com

Receita de cerveja

RECEITA PARA 100L

MALTE	
Château Pilsen 2RS	70% / 12 kg
Château Wheat Blanc	30% / 5.1 kg
LÚPULO	
Magnum (12.0% aa)	9.7 IBU / 30 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	0.8 IBU / 30 g
Amarillo (9.5% aa)	1.4 IBU / 30 g
FERMENTO	
SafAle WB-06	60 g
ESPECIARIAS	
Casca de laranja	100 g
Cominho	10 g
Coentro	10 g

Temperatura de Mosturação



ETAPA 1: MOSTURA
Siga o perfil abaixo:

pH	5.3	Conc	3.0 L/kg

Arrie à 63°C

Repouse por 50min à 63°C

Eleve para 72°C à 1°C/min

Repouse por 20min à 72°C e então faça o **Teste de Iodo**

Eleve para 78°C à 1°C/min

Repouse por 2min à 78°C para **mash out**

Uma vez que a mostura acabou, filtre e lave com água à 78°C

ETAPA 2: FERVURA
Ferva por 90min.

Adição de lúpulo 1: Após 30min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 80min adicione H Mittelfruh.

Adição de lúpulo 2: Após 85min adicione Amarillo.

Adição de especiarias: Após 85min adicione-as

Whirlpool para remover o trub quente

Evap	9.0%	Volume	100L	OG	11.5°P	Eficiência	85%

total							

ETAPA 3: FERMENTAÇÃO e MATURAÇÃO Resfrie o mosto ate 20°C e inocule o fermento. Fermente à 20°C por 2 dias e entao eleve para 24°C. Uma vez que a fermentação acabou (FG atingida e off flavours removidos – por volta de 7 dias), bixe a temperatura para 8°C e repouse por 1 dia e remova o fermento. Baixe a temperatura para 2°C e repouse por 7 dias.

Atenuação	80%	FG	2.25°P

ETAPA 4: CONDICIONAMENTO e ENVASE
Condicione a cerveja à -1°C por 5 dias, remova o fermento residual e carbonate até **3.0 volumes de CO2**. A cerveja esta pronta para envase e consumo. Aprecie!

*Para refermentação na garrafa, adicione açúcar e SafAle F-2.